

# แกงผักแว่น



## เครื่องแกง

- |            |            |
|------------|------------|
| 1. พริกขาว | 4 เม็ด     |
| 2. ตะไคร้  | 1 หัว      |
| 3. กะปิ    | 1 ช้อนชา   |
| 4. เกลือ   | 1/2 ช้อนชา |

## ส่วนผสม

- |             |        |
|-------------|--------|
| 1. ด้กแวง   | 5 ถ้วย |
| 2. ปลาสร้อย | 2 ตัว  |

## วิธีทำ

1. นำปลาสร้อย และพริกขาว ไปย่างไฟจนสุก
2. ตั้งน้ำให้เดือด แล้วทุบตะไคร้ลงไปต้ม ประรสด้วยกะปิ เกลือ และพริกย่าง
3. เลือกเอาส่วนเนื้อปลา ต้มในน้ำซุป
4. ล้างด้กแวงให้สะอาด แล้วนำไปต้ม รอจนด้กสุก ประรสเพิ่ม ปิดไฟ

